

PRODUCTO:

Mucílago de cacao liofilizado
Freeze dried cocoa mucilage

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

PRODUCT DETAILS:

Producto 100% natural obtenido mediante un proceso de liofilización, en el cual la fruta fresca es congelada y el agua es eliminada por sublimación al vacío. Este método garantiza la máxima retención de los nutrientes, color, aroma y sabor original del fruto, resultando en una textura crujiente y ligera.

100% natural product obtained through a freeze-drying process, in which fresh fruit is frozen and water is removed by sublimation under vacuum. This method ensures maximum retention of the fruit's nutrients, color, aroma, and original flavor, resulting in a crispy and lightweight texture.

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS DEL PRODUCTO:

PHYSICOCHEMICAL SPECIFICATIONS

Requisito	Valores	
	Mínimo	Máximo
Humedad, % Humidity	-	5.0

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS:

PHYSICOCHEMICAL SPECIFICATIONS

Apariencia	Polvo de fruta , que conservan la estructura y forma original del fruto. Fruit powder, preserving the fruit's original structure and shape
Color	Uniforme y característico de la fruta fresca; sin oscurecimiento. Uniform, and characteristic of fresh fruit; no browning.
Olor	Aroma frutal intenso, natural y persistente; libre de olores extraños. Intense, natural, and persistent fruity aroma; free from off-odors.
Sabor	Dulce y/o ácido intenso, altamente concentrado, típico de la variedad. Intense sweet and/or tart flavor, highly concentrated, typical of the variety.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:
MICROBIOLOGY

Microorganismo	Valor
Mohos y Levaduras ufc/g Molds and yeast	<100
Coliformes totales (ufc/g) Total Coliforms	<10
<i>E.Coli</i> (ufc/g)	Ausencia
<i>Salmonella spp</i> ./ 25g	Ausencia

PRESENTACIONES:
PACKAGING FORMATS

50g-500g-1 Kg	Empaque flexible con recubrimiento metalizado que actúa como barrera contra la luz y la humedad, preservando la frescura y propiedades del producto, Flexible packaging with a metallized coating acting as a barrier against light and moisture, preserving product freshness and properties.
---------------	---

MÉTODO DE PRESERVACIÓN:
STORAGE

Ambiente fresco y seco
Cool, dry environment

TIEMPO DE VIDA ÚTIL:
SHELF LIFE

12 meses/months

USOS RECOMENDADOS:
RECOMMENDED USE

Endulzante natural premium para bebidas, postres y repostería; aporta dulzor frutal exótico y se disuelve instantáneamente en preparaciones líquidas o sólidas
Premium natural sweetener for beverages, desserts, and baking; provides exotic fruity sweetness and dissolves instantly in liquid or solid preparations.